Amigoe . - (vrijdag 10 januari 2020)

Meer export vergt betere kwaliteitsinfrastructuur

ORANJESTAD — Aruba moet een eigen kwaliteitsinfrastructuur krijgen die het mogelijk maakt om producten op Arubaanse bodem te certificeren. Dat stelt scheidend voorzitter Kawish Misier van de Kamer van Koophandel (KvK). Zo'n kwaliteitsinfrastructuur is nodig om de export van op Arubaanse bodem geproduceerde waar te vergemakkelijken.

Goud, Aloë vera, olie: Aruba was decennialang netto exporteur. Vandaag de dag wordt wel gesproken van 'tourism service exports', maar het product toerisme wordt op eigen bodem geconsumeerd. Om de economie te versterken en te diversifiëren stelt de regering ten doel de export van Arubaanse waar naar het buitenland te bevorderen. Maar landen stellen zoveel eisen ten aanzien van de wijze van produceren, de producten zelf, de ingrediënten tot aan verpakkingen toe. Om daar grip op te houden hanteren landen kwaliteitscriteria, bijvoorbeeld van de ISO (International Organization for Standardization). Aruba ontbeert volgens Misier een gedegen kwaliteitsinfrastructuur om aan gestelde eisen te voldoen. Zeker kleine bedrijven met exportambities komen daardoor vaak niet verder dan Curaçao, dat net als Aruba maar beperkte mogelijkheden kent om producten te certificeren maar niet streng is ten aanzien van waar uit Aruba. De twee landen exporteren over en weer. De uitdaging ligt volgens Misier bij markten in de VS, Europa en Latijns-Amerika.

Hot delight

Een van die bedrijven is Kelant-Rose dat sinds jaar en dag populaire 'pica' (hete sauzen) Hot Delight Papaya en Hot Delight Madam fabriceert op Arubaanse bodem. De pica is echter enkel verkrijgbaar op Aruba, Curaçao en Bonaire. Maar het bedrijf wil graag nieuwe markten veroveren. "Vooral uit de Verenigde Staten is de vraag groot", benadrukt marketingmanager Rose-Ann Ruiz. Voorlopig kan echter niet aan die vraag voldaan worden omdat de pica handmatig gemaakt wordt. Kelant-Rose zal daarom binnen afzienbare tijd overschakelen naar machinale productie van de









saus. De daarvoor benodigde machine is inmiddels gekocht maar moet nog worden geleverd. Met de machine kan de productie flink worden opgeschroefd waardoor de gewenste buitenlandse expansie kan plaatsvinden.

Maar waar Europa werkt met ISO-standaarden, moeten producten voor de Amerikaanse markt voldoen aan de standaarden van de FDA (Food and Drug Administration). Tot nog toe gingen er jaarlijks hooguit wat doosjes pica naar Amerika via de post, vertelt Ruiz. Maar om op te kunnen schalen zodat de producten ook in de schappen van Amerikaanse grootgrutters komen te liggen, is een FDA-certificering nodig, weet Ruiz. Kelant-Rose is daarvoor aangewezen op Amerikaanse bureaus die een FDA-certificering kunnen geven. En dat is nog een hobbel die Kelant-Rose zal moet nemen.

Zo stelt de FDA bijvoorbeeld regels ten aanzien van de productinformatie op de verpakking. "Ik weet nog niet hoe we dat gaan doen en of we producten op Aruba of in de VS zelf gaan verpakken. Dat zal afhangen van de kosten." De huidige pica is overigens al FDA-gecertificeerd, maar dat certificaat is echter verlopen. Ruiz vertelt dat haar vader al plannen had om te exporteren, maar de plannen zijn vanwege de grote lokale vraag nooit uitgevoerd. Ruiz zit pas sinds twee jaar bij de zaak en weet niet hoe moeilijk het was om de oude FDA-certificering voor elkaar te krijgen.

Aruba Aloe

Wellicht kan Ruiz te rade gaan bij Aruba Aloe, een bedrijf dat als een van de weinige Arubaanse ondernemingen succes oogst in het buitenland. Circa 30 tot 35 procent van de productie gaat inmiddels naar het buitenland en om door te kunnen groeien moet het oer-Arubaanse bedrijf de export verder vergroten. Met zestien winkels op Aruba is de thuismarkt wel voorzien. Marketing manager Jessica Posner legt uit dat de eisen in verschillende landen vaak uiteenlopen. Zo moet een bepaalde crème die in het ene land als medisch product verkocht wordt in een ander land als cosmetisch product in de schappen liggen. Zo gelden er allerlei normen waar de producten aan moeten voldoen. Maar ook de productiemethode is aan ISO-normen gebonden wat ook betekent dat er inspecties komen in de productiefaciliteiten van Aruba Aloe.

Voor certificering en de controles ('audits') is Aruba Aloe afhankelijk van bureaus in het buitenland. Voor het regelen van certificeringen en het organiseren van audits heeft Aruba Aloe een medewerker in dienst die er ook zelf op toeziet dat de kwaliteitsregels die de verschillende afnemende landen stellen strikt worden nageleefd (internal audits). Als auditors uit het buitenland moeten overkomen, is dit op kosten van Aruba Aloe. Op de vraag of dit de moeite van de investering waard is antwoordt Posner: "Zeker, we exporteren nu ongeveer een kwart naar het buitenland maar als we willen groeien moeten we dat aandeel opschroeven. Juist daarvoor doen we deze investering."

Krachten bundelen

Voor bedrijven die niet de middelen hebben om de kwaliteitscontrole in het buitenland te regelen, zou een binnenlandse kwaliteitsinfrastructuur welkom zijn, stelt de Curaçaose advocaat Karyl Bertrand, die gespecialiseerd is in merkenrecht. Ze benadrukt wel dat het zaak is dat bij algemeen aanvaarde buitenlandse standaarden wordt aangehaakt. Zo vermeldt het 'business plan' van het Curaçaose ministerie van Gezondheid, Milieu en Natuur volgens haar dat er voornemens zijn de zogeheten HACCP (Hazard analysis and critical control points)-richtlijnen te hanteren voor de kwaliteit van voedingsproducten. Ze adviseert om bij het opzetten van een kwaliteitsinfrastructuur de krachten te bundelen als eilanden onderling. Zo kan er gebruik worden gemaakt van elkaars expertise en ervaring en tevens om de kosten voor zoveel mogelijk te drukken.